




Datum 19.01.-25.01	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindfleisch-Linsen- Gemüsebällchen A,C,G,I,J,*, Bratensoße A,I,J Bio-Spätzle A,C	Bio-Vegi-Geschnetzeltes mit Mais,Erbsen,Paprika A,G,I,J, Bio-Kürbissoße A,G,I,J Bio-Vollkornreis	Hähnchen-Wienerle O,I,J Linsen A,I,J Spätzle A,C	Spaghetti (Hauptk) A,C, Tomatensoße (Hauptk.) A,I,J, Reibekäse G Bio-Erbsen	Kalbsfleisch-Maultaschen A,C,G,I,J, Bratensoße A,I,J Kartoffelsalat I,J Grüne Bohnen I,J
Menü 2	Pancakes A,C,G,(V), Karamellsoße G Bio-Apfelmus	Seelachs-Nuggets A,C,D,I,J,*, Zaziki C,G,I,J Bio-Vollkornreis Gemüsemais	Vegi-Würstchen A,C,I,J,(V) Linsen A,I,J Spätzle A,C		Vegi Bratwurst C,I,J,(V), Vegetarische Zwiebelsoße A,I,J,(V) Kartoffelsalat I,J Grüne Bohnen I,J
Salat	Rote-Bete-Apfelsalat I,J	Chinakohlsalat	Bio-Salat	Blattsalat	Bio-Karottensalat C,G,I,J
Imbiss			Bio-Schokopudding G	Bio-Apfeljoghurt G	

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe

Die auf unserem Speiseplan mit dem DGE- Logo  gezeichneten Komponenten entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE- Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und ausgezeichnet.